## 14.007 Dukátové buchtičky s vanilkovým pudingom
## 100 porcií

### Receptúra

| Potravina | Veková skupina | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | A | | B | | C | | D | |
| | Hmotnosť v kg, l, ks | | | | | | | |
| | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá | Hrubá | Čistá |
| múka výberová | 6,50 | 6,50 | 7,50 | 7,50 | 8,20 | 8,20 | 11,50 | 11,50 |
| mlieko | 3,50 | 3,50 | 4,00 | 4,00 | 5,00 | 5,00 | 7,00 | 7,00 |
| vajcia | 8 | 0,40 | 10 | 0,50 | 12 | 0,60 | 15 | 0,75 |
| droždie | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,35 | 0,45 | 0,45 | 0,55 | 0,55 |
| soľ | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,04 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,06 |
| cukor práškový | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,90 | 0,90 |
| tuk/olej | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,90 | 0,90 |
| múka na dosku | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,50 | 0,50 | 0,60 | 0,60 |
| olej na plech | 0,30 | 0,30 | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 |
| olej na mastenie | 0,40 | 0,40 | 0,60 | 0,60 | 0,70 | 0,70 | 0,80 | 0,80 |
| krém | | | | | | | | |
| mlieko | 13,00 | 13,00 | 18,00 | 18,00 | 22,00 | 22,00 | 25,00 | 25,00 |
| krémový prášok | 0,60 | 0,60 | 0,90 | 0,90 | 1,00 | 1,00 | 1,10 | 1,10 |
| cukor vanilkový | 0,15 | 0,15 | 0,25 | 0,25 | 0,35 | 0,35 | 0,40 | 0,40 |
| cukor kryštálový | 1,20 | 1,20 | 1,80 | 1,80 | 2,10 | 2,10 | 2,20 | 2,20 |
| hmotnosť porcie v g | 220 | | 260 | | 320 | | 380 | |
| hmotnosť buchtičiek v g | 110 | | 130 | | 160 | | 190 | |
| hmotnosť krému v g | 110 | | 130 | | 160 | | 190 | |

### Výrobný postup

Z vlažného mlieka, cukru a droždia si pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Múku preosejeme, pridáme cukor, rozšľahané vajcia, soľ, tuk a kvások. Vypracujeme vláčne cesto. Z vykysnutého cesta vyvaľkáme pruhy, ktoré dobre medzi sebou ako i na povrchu pomastíme. Do zlatista upečené ich z pekáča vyberieme, oddelíme od seba a pokrájame na kocky.

Krém: v časti studeného mlieka rozmiešame cukor, zlatý klas, vanilkový cukor. Ostatné mlieko privedieme do varu, vlejeme pripravenú zmes a povaríme do zhustnutia. Buchtičky polievame teplým pudingom.

### Nutričné zloženie 1 porcie

| veková skupina | energetická hodnota | | bielkoviny | tuky | kyselina linolová | sacharidy | vláknina | vápnik | železo | vitamíny | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | A | $B_1$ | $B_2$ | C | E |
| | kJ | kcal | g | g | g | g | g | mg | mg | mg | mg | mg | mg | mg |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **A** | 1772 | 425 | 12,34 | 11,6 | 0,0 | 66,0 | 1,6 | 211,9 | 1,3 | 0,035 | 0,1 | 0,3 | 1,3 | 0,7 |
| **B** | 2160 | 518 | 15,36 | 14,6 | 0,0 | 79,0 | 1,9 | 280,8 | 1,6 | 0,046 | 0,1 | 0,4 | 1,7 | 0,8 |
| **C** | 2530 | 607 | 17,92 | 18,5 | 0,0 | 89,6 | 2,1 | 343,2 | 1,9 | 0,056 | 0,1 | 0,5 | 2,1 | 0,9 |
| **D** | 3300 | 792 | 22,95 | 22,8 | 0,0 | 120,2 | 2,9 | 409,5 | 2,4 | 0,067 | 0,2 | 0,6 | 2,5 | 1,2 |